



المكايرون Les macarons

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



NESCAFÉ
GOLD & *Classic*

مدونة كتب المطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

NESCAFÉ



المكافوف

Les macarons

Fatima BELHADJ

Directeur de collection
Malek HADDAD

Directeur de publication
Samir BELHADJ

Directrice artistique
Isabel BLAS CANETE

Photographie
Antonio MONTES

Chef pâtissier
Mohamed Hachemi AISSAQUI

Réalisation
INTERNATIONAL PERCEPTION

مكتبة
المرشد
الجزائري
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



منشورات المرشد الجزائرية
EDITION EL MORCHID EL DJAZAIRIA

Service éditorial: 021 63 71 64
Email: elmorchid@hotmail.com
Service commercial: 021 51 07 66
198: 06st: 06st: 06st: 0661

Service distribution:
Centre: 0661 741 652
Ouest: 0661 678 066
Est: 0661 741 653



مدونة كتب المطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Macarons au caramel

Crème caramel:

- 100 g de sucre
- 2 c à s d'eau
- 1 c à s de jus de citron
- 50 g de crème fraîche
- Extrait de caramel
- 30 g de beurre

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire marron

Pâte à macarons:

Page 24 + Extrait de caramel

ماكرون بالكاراميل

كريمة الكاراميل

- 100 غر سكر
- ملعقتي أكل ماء
- 50 غر قشدة طازجة
- ملعقة أكل عصير الليمون
- عطر الكاراميل
- 30 غر زبدة

مورائف إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي بني

عجينة الماكرون:

ص 24 + عطر الكاراميل

15 mn 9 mn 2 mn 170°



لونني الموريف

Colorez la meringue



اخلطوها مع عجينة الماكرون ثم
أضيفي عطر الكاراميل
Mélangez-la à la pâte à macarons.
Ajoutez l'extrait de caramel



باستعمال جيب ضعي جوارب عجينة
متباعدة بكفاية اطلهوها في الفرن
A l'aide d'une poche à douille, dispo-
sez des noix de pâte. Enfoumez



ضعي السكر في كسرونه

Mettez le sucre dans une casserole



أضيفي عصير الليمون و الماء

Ajoutez le jus de citron et l'eau



عليهم حتى تصل إلى 165°
أضيفي القشدة الطازجة

Faites bouillir jusqu'à atteindre 165°
Ajoutez la crème fraîche



و الزبدة. اخلطي. أضيفي عطر
الكاراميل

et le beurre. Mélangez.
Ajoutez l'extrait de caramel



ضعي طبقة كاراميل على وجه
الماكرون المسطحة

Mettez une couche de caramel sur la
face plate du macaron



غطيها بجهة أخرى

Refermez avec un autre macaron.



مدونة كتب المطبخ

<http://benghillaexclusive.blogspot.com>

Macarons bleus

Ganache:

- 100 g de chocolat
- 50 g de crème fraîche

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire bleu

Pâte à macarons:

Page 24



لونني المورينغ بالأزرق

Colorez la meringue en bleu



حضري العجينة

Préparez la pâte



اخلطيها مع المورانف

Mélangez-la à la meringue

ماكaron أزرق

قأناش

- 100 غ شكلاطة

- 50 غ قشدة طازجة

مورانف إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي أزرق

عجينة الماكرون:

ص 24



املئي حبيب الحلواني صمعي جوزات
اطهيها في الفرن

Remplissez une poche à douille.
Disposez des noix. Enfoumez



صمعي الشكلاطة في كسرونة.
أضيفي القشدة الطازجة

Mettez le chocolat dans une casserole
et ajoutez la crème fraîche



اخلطيها على نار هادئة حتى الذوبان

Mélangez et faites fondre à feu doux



املئي حبيب الحلواني

Remplissez une poche à douille



صمعي طبقة اثقأناش على جهة
الماكرون المسطحة

Mettez une couche de ganache sur la
face plate du macaron



عطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.

15 mn 9 mn 5 mn 170°



مدونة كتب المطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



مدونة كتب المطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Macarons cassis

Crème au beurre:

Page 7 +

- Colorant alimentaire violet
- Arôme de cassis

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire violet

Pâte à macarons:

Page 24



لونني المورنغ بالبنفسجي

Colorez la meringue en violet



حضري العجينة

Préparez la pâte



اخلطوها مع المورنغ

Mélangez-la à la meringue

ماكارون كاسيس

كريمة الزبدة:

ص 7 +

- ملون غذائي بنفسجي

- عطر الكاسيس

مورنغ إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي بنفسجي

عجينة الماكرون:

ص 24



اخلطوها ليتجانس اللون، املئي حبيب الخلواني

Homogénéisez la couleur, Remplissez une poche à douille



ضعي جوزات عجينة اظهيها في الفرن

Disposez des noix de pâte sur un plateau. Enfoumez



حضري كريمة الزبدة ثم اظيفي عطر الكاسيس، الملون البنفسجي

Préparez la crème au beurre, Ajoutez l'arôme de cassis et le colorant violet



اخلطوها ليتجانس اللون، املئي حبيب الخلواني

Homogénéisez la couleur, Remplissez une poche à douille



ضعي طبقة كريمة على جهة الماكرون المسطحة

Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron



عطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron

20 mn 9 mn 2 mn 170°



مدونة كتب الماسخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Macarons aux pistaches

Crème au beurre

Page 7 +

- Colorant alimentaire vert
- Pistaches moulues
- Arôme pistache

Meringue à la mèche

Page 24 + Colorant alimentaire vert

Pâte à macarons

Page 24

ماكرون بالفستق

كريمة الزبدة

ص 7 +

- ملون غذائي أحمر

- فستق مطحون

- عطر فستق

موريف ايطالية

ص 24 + ملون غذائي أحمر

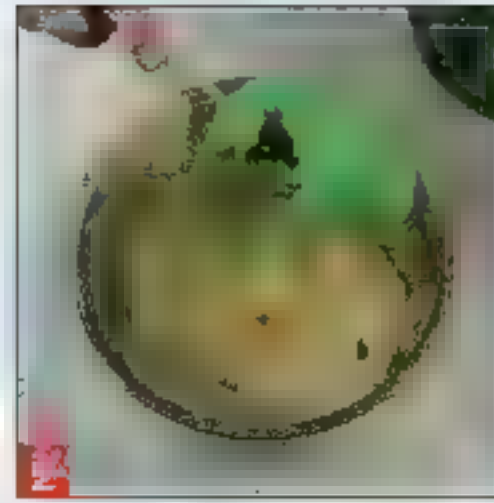
عجينة لكاكوب

ص 24



لوني الموريف بالأحمر حليتها
ليجانس اللون

Colorez la meringue en vert
Homogénéisez la couleur



احضري الموريف مع عجينة

Mélangez la meringue à la pâte



ملئي جيب حقن

Rempissez une poche à douille



ضعي جوزات عجينة
المطبوخة في المص

Disposez des noix de pâte.
Enfournez



حضري كريمة الزبدة ثم أضيفي عطر
الفستق

Préparez la crème au beurre et ajoutez
l'arôme pistache



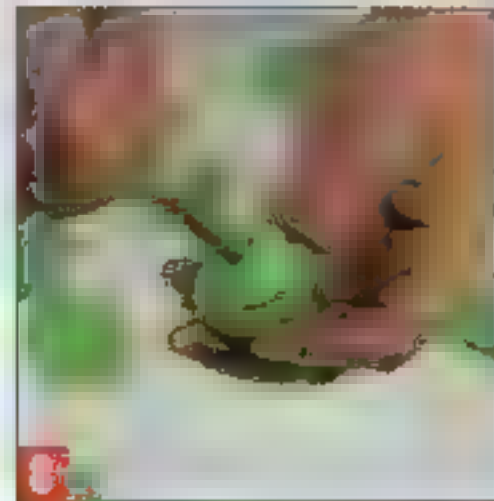
أضيفي اللون الأخضر
و خطفي أضيفي تمسق

Puis le colorant vert
Mélangez et ajoutez les pistaches



ملئي جيب حقن

Rempissez une poche à douille



ضعي طبقة كريمة الزبدة على وجه
الماكرون بسطحة

Mettez une couche de crème sur la
face plate du macaron



عطبها بحبة أخرى

Retenez avec un autre macaron



15 mn



9 mn



2 mn



170°

Macarons pralinés

100 g de crème au beurre

Page 7

Prairie

- 100 g d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 30 g d'eau

Meringue italienne

Page 24 + Colorant alimentaire marron

Pâte à macarons

Page 24 + Arôme de chocolat

ماكارون پرااليني

100 غ كريمة الزبدة:

ص 7

بريف

- 100 غ لوز
- 100 غ سكر ناعم
- 30 غ ماء

مورنغ بيطالنة

ص 24 + ملون عذائي بني

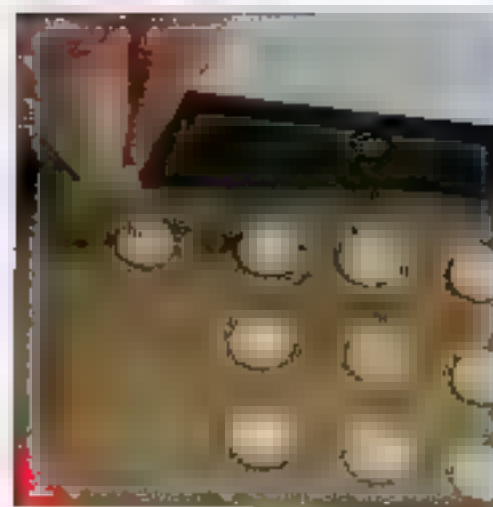
عجينة الماكرون

ص 24 + مطر اشكلاطة



حضري بلحينة و اصبغى لها اللون
لبنى

Préparez la pâte et ajoutez du colorant
marron



ناسيغمان حبيب صغري حوزا شجيرة
طهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez
des noix de pâte. Entourez



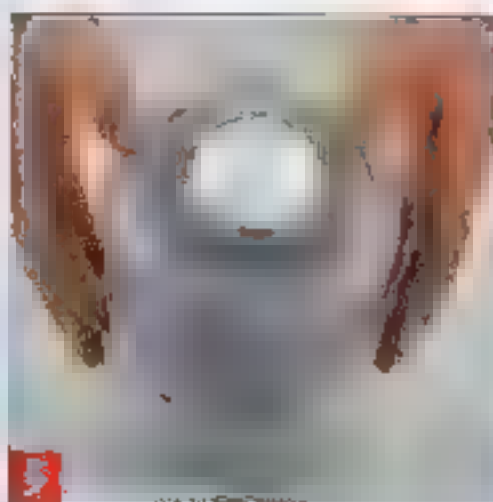
حدي صبيبة و غصفي فيها نبي
و سكر اصصفي ماء

Sur un plateau, mélangez les amandes
et le sucre glace. Ajoutez l'eau



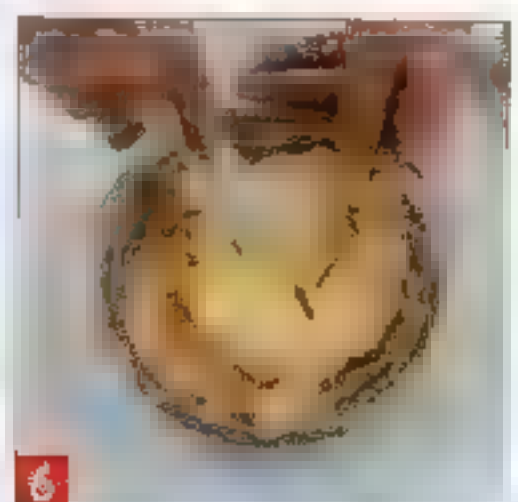
حصبها و حصبها في الفرن

Mélangez puis entourez afin de les
dessécher



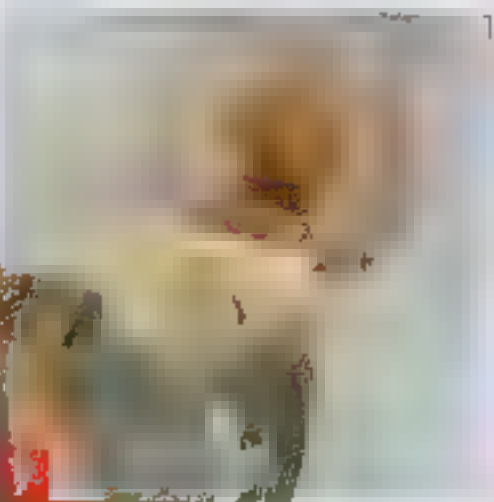
ضعي البرلين في المطحنة
سكرالنية صعبه

Mettez la praline dans un mixeur.
Mixez



ضعيه في ماء مع كريمة الزبدة.
اخلطيه جيدا

Mettez dans un récipient avec la
crème au beurre. Mélangez



امسي جيد الخواص

Remplissez une poche à douille



ضعي طبقة البراليني على جهة
الماكرون اسططحه

Mettez une couche de praline sur la
face plate du macaron



عطيها بحبة أخرى

Couvrez avec un autre macaron.

15 min 9 min 2 min 170°



مركز كلى الملك

100

Macarons à la fraise

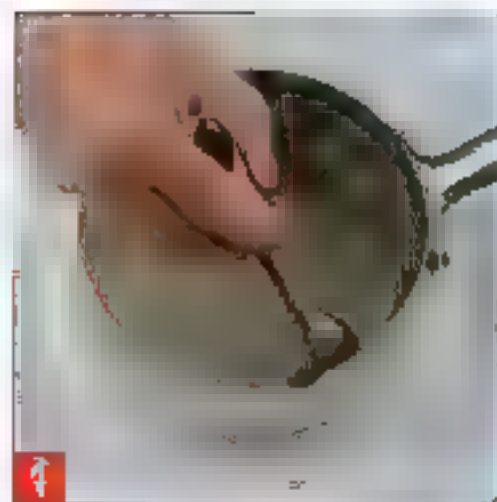
Meringue à la vanille

Page 24 + Colorant alimentaire rouge

rouge

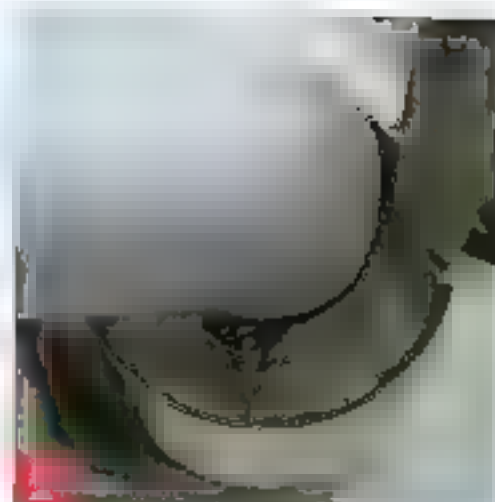
Pâte à macarons

- 100 g d'amande
- 100 g de sucre glace
- 37 g de blanc d'œuf
- Colorant alimentaire rouge
- Marmelade de fraises



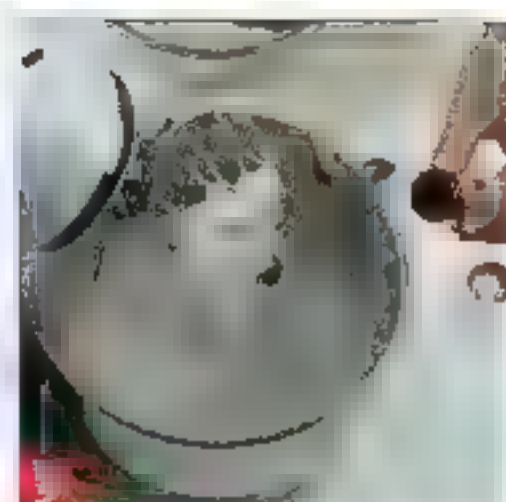
علي الماء و السكر حتى 117° او بلبي
جوسب انكسروية

Faites bouillir l'eau et le sucre à 117°
en mouillant les bords de la casserole



خفقي بياض ابيض كدمج
اضيفي الشراب

Battez les blancs en neige et versez
le sirop



عندما يستقر اللون بعد اضميمي
للون لغدائي الاحمر

Une fois la meringue montée, ajoutez
le colorant alimentaire rouge

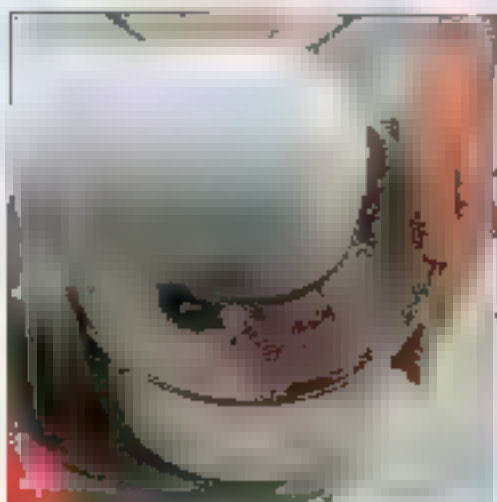
ماكارون بالفراولة

موراف بيظالية

ص 24 + ملون غذائي أحمر

عجيد امكروب

- 100 غ لوز
- 100 غ سكر ناعم
- 37 غ بياض بيض
- ملون غذائي أحمر
- مربى الفراولة



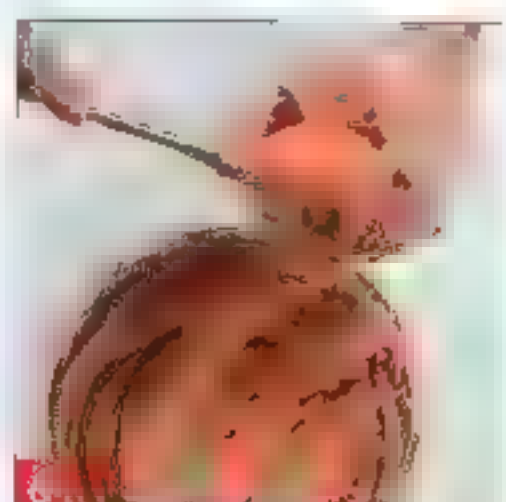
احبطيها بمتجانس اللون

Homogénéisez la couleur



سكبي بياض البيظ فوق خليط
اللوز والسكر جنبتي

Versez le blanc d'œuf sur le mélange
d'amandes et de sucre glace. Mélangez



جسكي البورف مع شور لسجسري
على خليط متجانس اميني جيب

incorporez la meringue aux amandes.
Remplissez une poche à douille



لستعمال جيب ضمني جوزاء عجيد
لصهبيها في الصن

A l'aide d'une poche à douille, disposez
des noix de pâte. Entourez



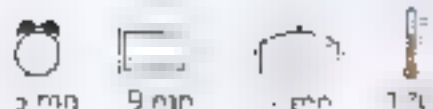
صقي طبقة مربى على حبة
اماكارون المسطحة

Mettez une couche de marmelade sur
la face plate du macaron



عطيها بحبة اخرى

Refermez avec un autre macaron





سودانية كتبت الحليمة
hidaexclusive

Macarons à l'orange

Crème mouseline

- 1 l de lait
- 65 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de maizena
- 75 g de beurre
- Extrait d'orange

Meringue italienne

Page 24 + Colorant alimentaire orange

Pâte à macarons.

Page 24



حضري عجينة الماكرون و لونها البرتقالي

Préparez la pâte à macaron.
Colorez-la en orange



استعمل جيب ضغني جوزاب عجينة اطهوها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Entourez



غلي خيب و بضم كمية السكر

Faites bouillir le lait avec la moitié de sucre



اخلطي لبيض و بقية السكر ثم ضغني المايينة

Mélangez les œufs avec le sucre restant et la maizena



سكبي هذه الخليط فوق الخيب و اتركه يسخن

Versez ce mélange sur le lait et laissez épaissir



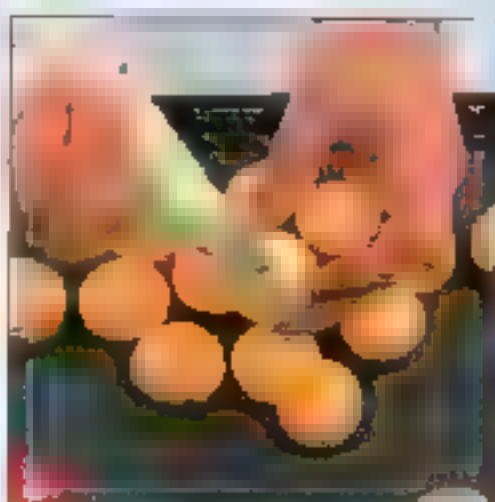
عندما يسخن اترعه من فوق بمر ضغنيه في الخلاط. اصبقي الزبدة

Retirez du feu après épaississement. Versez dans le pétrin. Ajoutez le beurre



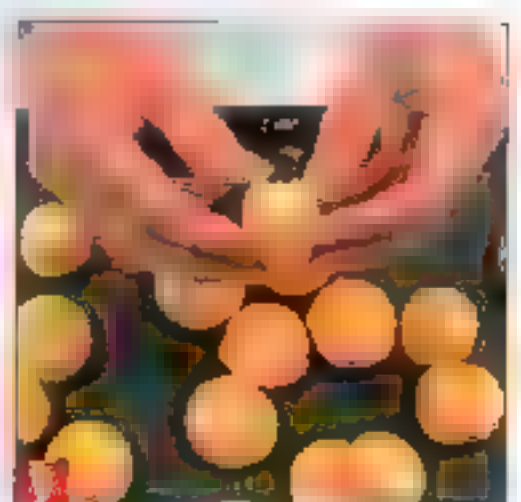
احضري الزبدة هذه الكمية املئي جيب الخبواي

Après refroidissement, remplissez une poche à douille



ضعي صمغ كريمة لوسين على جهة الماكرون امسحها

Mettez une couche de crème mouseline sur la face plate du macaron



غطيها بجهة أخرى

Retournez avec un autre macaron.

ماكارون بالبرتقال

كريمة موسلين:

- 1/4 ل خليط

- 65 غ سكر

- 3 صفار بيض

- 25 غ مايينة

- 75 غ زبدة

- عطر البرتقال

- موزة يطلانة

ص 24 + ملوب غذائي بورتقالي

عجينة الماكرون:

ص 24





مقولة اليوم

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Macarons au citron

Crème au citron

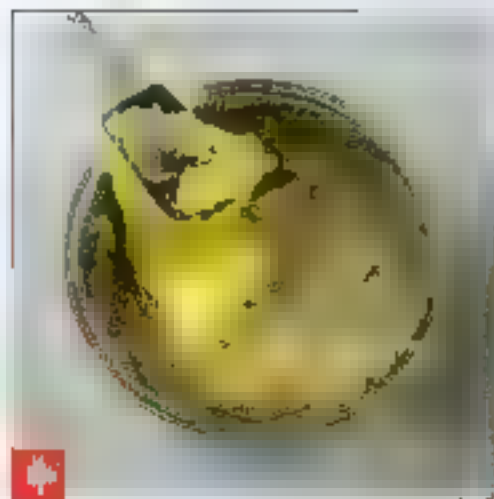
- 50 g de jus de citron
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire jaune

Pâte à macarons.

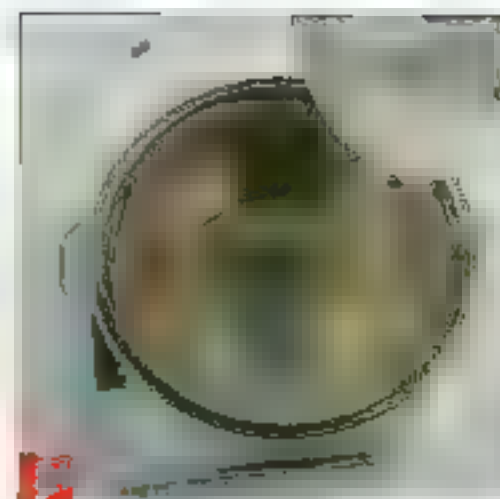
Page 24



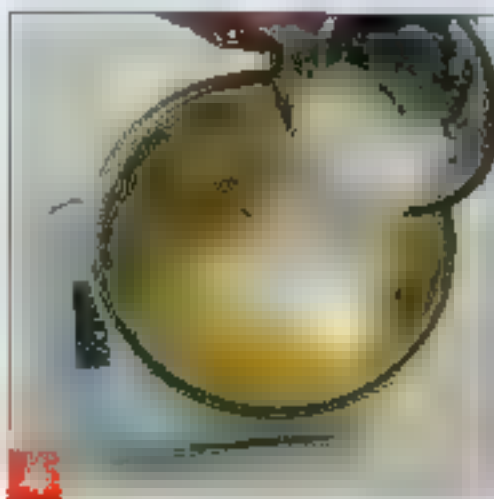
لوني الموريف بالاصفر
خطبها مع نعجينة
Colorez la meringue en jaune
Mélangez-la avec la pâte



باسمعيال جيد ضعي جوزاب
عجينة طهيها في المرن
A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Entourez



ضعي عصير الليمون في إناء
Mettez le jus de citron dans un récipient



أضيفي صفار البيض و السكر
Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre



خططي
Mélangez



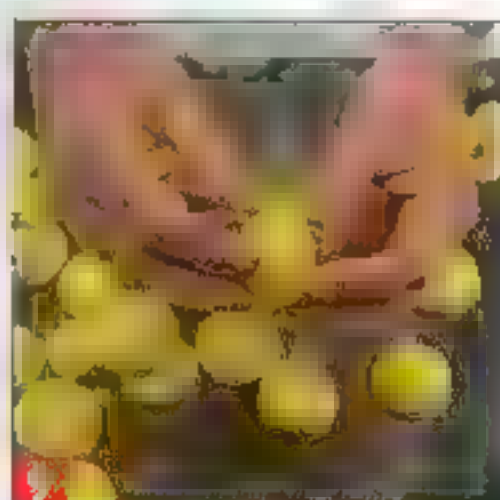
البي الرينة
Faites fondre le beurre



أضيفي الخليط السابق و تركبه
يتخذ
Ajoutez le mélange précédent et laissez épaissir



ضعي صيغة كريمة الليمون على
جهة الماكرون المسطحة
Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron



عطيها بحبة أخرى
Refermez avec un autre macaron

ماكرون بالليمون

كريمة الليمون.

- 50 غ عصير الليمون
- 100 غ سكر
- 2 صفار بيض
- 100 غ رنده

موراف ايطالية:

ص 24 + ملون غذائي أصفر
عجينة ماكرون:
ص 24





مكتبة كتب الكلاسيك

www.klassika.com

Macarons au chocolat

Canache montée

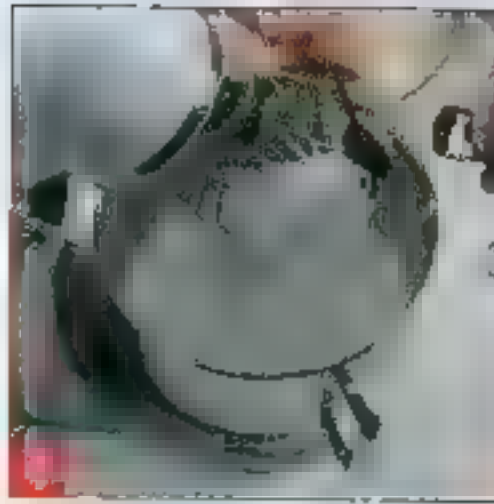
- 100 g de chocolat
- 80 g de crème fraîche
- 30 g de beurre

Meringue italienne

Page 24 + Colorant alimentaire couleur chocolat

Pâte à macarons

Page 24



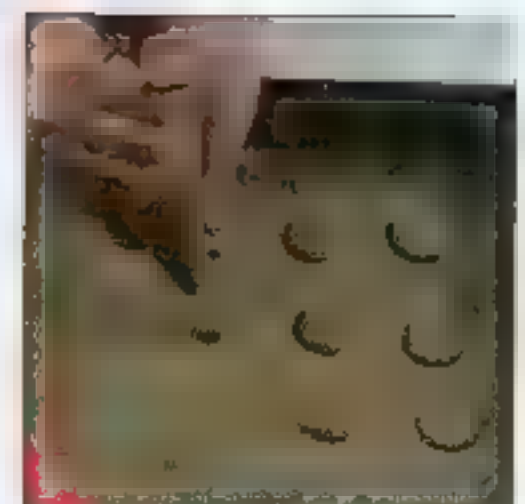
لومي الموريشف بلون الشكلاطة

Colorez la meringue avec du colorant chocolat



خاطبها مع العجينة

Mélangez-la à la pâte



باسمعمال جيب ضغفي حوزات عجيبة
مباعدة بكفاية. اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche, disposez des
noix de pâte assez espacées. Enfoumez



صغفي شكلاطة في كسرونة
صغفي لفسدة لفسدحه

Mettez le chocolat dans une casserole
et ajoutez la crème fraîche



اخلطيها عبر نار هادئة حتى يذوب

Mélangez et faites fondre à feu doux



الزبدة
الزبدة

Retirez du feu puis ajoutez le beurre



اخلطي املي جيب لومي

Mélangez
Remplissez une poche à douille



صغفي طبقة لفافاش على جهة
لماكرون بالسطحة

Mettez une couche de ganache sur la
face plate du macaron



غطيها بجهة أخرى

Retournez avec un autre macaron.

ماكارون بالشكلاطة

فاناش محفوظ

• 100 غ شكلاطة

• 80 غ قشدة طارحة

• 30 غ زبدة

موريشف ايطالي

ص 24 + ملون غذائي بلون

الشكلاطة

عجينة لومي

ص 24



15 mn



9 mn



5 mn



170°



مدونة كتب المصنف
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Macarons à la vanille

Crème au beurre:

- 250 g de sucre
- 70 g d'eau
- 3 œufs
- 250 g de beurre
- Vanille

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire blanc

Pâte à macarons:

Page 24

ماكارون بالفانيليا

كريمة الزبدة:

- 250 غم سكر
- 70 غم ماء
- 3 بيض
- 250 غم زبدة
- فانيليا

مورانف إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي أبيض
عجينة الماكرون:
ص 24



حضري العجينة و لونبها بالأبيض

Préparez la pâte et colorez-la en blanc



باستعمال جيب، ضعي جوارات
عجينة متباعدة بكفاية.

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte assez espacées



اضربي الصينية على طاولة العمل
لنزع الفقعم. اظهيمها في الفرن
Tapotez le plateau contre le plan de travail afin d'enlever les pics. Enfoumez



غلي السكر و الماء حتى تصل إلى
117°

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à
atteindre 117°



اخفقي البيض مع إضافة الشراب

Battez les œufs en versant le sirop



أضيفي قطع الزبدة
واصلتي الخفق
Ajoutez les morceaux de beurre.
Battez



أضيفي الفانيليا و اخلطي، املئي
جيب الخلواتي

Ajoutez la vanille et mélangez.
Remplissez une poche à douille



ضعي طبقة كريمة على جهة
الماكرون المسطحة

Mettez une couche de crème sur la
face plate du macaron



اغلفيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.

15 mn 9 mn 2 mn 170°

عجينة الماكرون Pâte à macaron

Meringue italienne:

- 37 g de blanc d'œuf • 100 g de sucre
- 25 g d'eau

- Pâte: • 100 g d'amande • 100 g de sucre glace
• 37 g de blanc d'œuf • Colorant alimentaire

- مورانف إيطالية: • 37 غم بياض بيض • 100 غم سكر
• 25 غم ماء

- العجينة: • 100 غم لوز • 100 غم سكر ناعم • 37 غم بياض بيض
• ملون غذائي



1 اسحققي اللوز و السكر الناعم رقيقا

Mixez finement les amandes et le sucre glace



2 غربلهم

Passez-les au tamis



3 أضيفي بياض البيض و اخلطي

Ajoutez le blanc d'œuf et mélangez



4 في كسرونة، اخلطي الماء و السكر

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre



5 غليهم و بللي جوانب الكسرونة

Faites bouillir à 117° en mouillant les bords de la casserole



6 اخففي بياض البيض مع إضافة الشراب تدريجيا

Battez les blancs en neige en versant le sirop



7 عندما تتشكل المورانف أضيفي اللون الغذائي حسب رغبتك

Une fois la meringue montée, ajoutez le colorant alimentaire de votre choix



8 اخلطي المورانف مع اللوز ليتحصلي على خليط متجانس

Mélangez meringue et amandes afin d'homogénéiser.





2



ماكارون بالكراميل
Macarons au caramel

4



ماكارون أزرق
Macarons bleus

6



ماكارون بالتوت
Macarons framboise

8



ماكارون كاسيسي
Macarons cassis

10



ماكارون بالفستق
Macarons aux pistaches

12



ماكارون باليمني
Macarons pralinés

14



ماكارون بالفراولة
Macarons à la fraise

16



ماكارون بالبرتقال
Macarons à l'orange

18



ماكارون بالليمون
Macarons au citron

20



ماكارون بالشكلاطة
Macarons au chocolat

22



ماكارون بالفانيليا
Macarons à la vanille

24



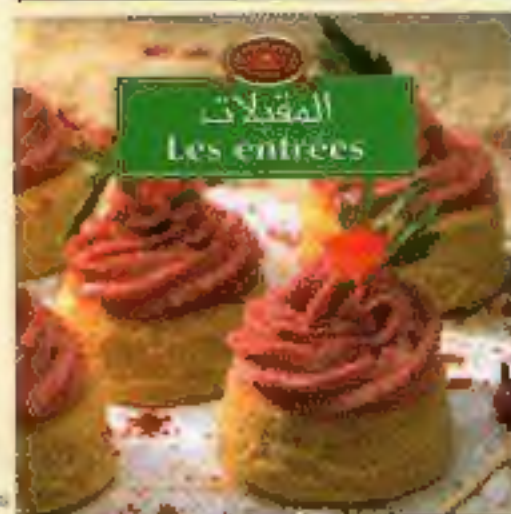
عجينة الماكرون
Pâte à macaron



التحليات
Les desserts



أطباق بالخضر
Plats aux légumes



المقبلات
Les entrées



أطباق في الفرن
Plats au four

مجموعة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



9 789947 990766